

# Menu du Terroir 45€

Mise en Bouche

Dashi safrané de Coques,  
Pâtes de Blé Noir et Légumes

Ou

Gnocchi et Champignons à l'Œuf Parfait

---

Filet de Colin, Viennoise de Massalé,  
Lentilles au Lard, Sauce Cumin

Ou

Chou farci à la Joue de Porc confite,  
Sauce Vinaigre de Cidre,  
Purée de Pommes de Terre, Ciboulette

---

Dôme de Tarte Tatin caramélisé,  
Noix de Pécan,  
Glace Vanille

Ou

Entremet Poire,  
Glace Williamine

# Menu Découverte 68€

Mise en Bouche

Saint Jacques,  
Mousseline de Choux Fleurs et Sommités aux Epices,  
Sauce au Caviar Arenka

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

---

Filet de Saint Pierre rôti,  
Ravioles de Sarasin aux Palourdes et Oursin,  
Emulsion d'Agrumes

Ou

Tourte de Pigeonneau au Foie Gras,  
Jus Corsé au Vinaigre de Cassis,  
Légumes Racines en Bouillon

---

Trompe l'œil d'Agrumes,  
Glace Miel/Orange

Ou

Tartelette Croustillante au Chocolat,  
Sorbet Fromage Blanc Romarin

# Menu Dégustation 87€

*Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table*

Mise en bouche

Œuf brouillé aux Truffes,  
Pétales de Saint Jacques rôties

---

Ormeau Sauvage,  
Kouign Amann de Pommes de Terre,  
Beurre de Cresson Citronné

---

Nem de Sole à la feuille de Nori et Champignons,  
Purée de Pommes de Terre à la Ciboulette

---

Déclinaison Pomme/Ortie

## A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	16€ les 100g
Les Ormeaux sauvages juste poêlés, Pommes de Terre Maxim's, Beurre à l'Ail doux et aux Herbes	55 €
Assiette de Fromages Affinés – Maison OLLIVIER – Boulogne Sur Mer	15 €

## Menu Petit Gourmet 15€

*Jusqu'à 12 ans*

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,  
Galettes de Pommes de Terre

---

Glace ou Sorbet Maison

Prix nets TTC – Boissons non comprises